



Miele di Cardo

Cardoon Honey



500 g



250 g



DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

Con Cardo si indica un folto numero di specie vegetali, tutte appartenenti alla famiglia delle Composite, ovvero piante da foglie e fusti spinosi. Si tratta di piante che amano i climi mediterranei e caldi come quello in Sicilia. Tale miele è un ottimo dolcificante che tende a mitigare e rendere più omogenei i sapori forti che lo rendono indicato con carni, formaggi e bevande come il tè nero. Inoltre il miele di cardo possiede ottime qualità digestive per cui risulta un ottimo alleato per il buon funzionamento del nostro fegato migliorando la digestione ed evitando la sensazione di stanchezza e malessere che si avverte dopo un pasto pesante

The term cardoon is used of a large number of plant species, all belonging to the family of the composites, or plants with leaves and thorny stems. These are plants that love Mediterranean and warm climates like that of Sicily. This honey is a good sweetener that tends to soften strong flavours and render them more homogeneous, making it suitable with meats, cheeses and drinks like black tea. Cardoon honey also possesses good digestive qualities so that it helps good working of our liver, improving digestion and avoiding the feeling of tiredness and discomfort that one feels after a heavy meal

ORIGINE / ORIGIN:

Sicilia / Sicily

FIORITURA / FLOWERING PERIOD:

Da Marzo a Maggio / From March to May

ASPETTI ORGANOLETTICI / ORGANOLEPTIC ASPECTS:

• COLORE / COLOUR

Ambrato di tonalità piuttosto chiara / Amber with a rather light tonality

• ODORE / SCENT

Si tratta di un miele dall'aroma intenso e ricco, con una importante nota floreale, dolce e gradevole, unita a una più forte che ricorda il cuoio; alcuni notano aromi che ricordano la cannella

It is honey with an intense and rich aroma, with a major floral, sweet and pleasant note, blended with a stronger one that reminds one of leather; some notice aromas that remind them of cinnamon

• SAPORE / FLAVOUR

Caratteristico e deciso si presenta al palato in modo molto consistente persistendo per parecchio tempo con un gusto piacevolmente dolce

Distinctive and definite, it strikes the palate in a very big way, pleasantly persisting for quite a time with a sweet taste

CONSISTENZA / CONSISTENCY:

Mediamente pastoso grazie ad una cristallizzazione che sopraggiunge dopo non troppo tempo dalla raccolta, trasformando il miele in una pasta più compatta dal colore ancora più chiaro

Medium pastiness thanks to crystallization that comes fairly soon after harvesting, turning the honey into an even more compact paste with a light colour

CONSERVAZIONE / CONSERVATION:

Temperatura ambiente al riparo dal sole
Room temperature sheltered from the sun

CONFEZIONI / SIZES:

500g - 250g

DATA DI SCADENZA / EXPIRY DATE:

Due anni dalla data di produzione / Two years from the date of production



APICOLTURA NOMADE PRIVITERA
dal 1943

Via Nino Martoglio, 33 – 95030 Gravina di Catania (CT) – Sicily, Italy
tel. +39 095 411965 / e-mail: cantineprivitera@virgilio.it / www.cantineprivitera.com